Fumoir latéral/ gril de table

Guide d'utilisation du produit
Modèle 11201715

Outils requis pour l'assemblage :
Deux clés réglables

IMPORTANT : inscrivez les renseignements relatifs au produit ci-dessous.

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Temps d'assemblage estimé : 15 minutes

POUR USAGE EN MILIEU EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

INSTALLATEUR / ASSEMBLEUR :

Vous devez laisser le présent manuel au client.

CLIENT :

Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

⚠ AVERTISSEMENT :

DANGER DE MONOXYDE DE CARBONE

La combustion de charbon de bois à l'intérieur peut causer la mort. Cela dégage du monoxyde de carbone, qui est un gaz inodore. NE BRÛLEZ JAMAIS de charbon à l'intérieur d'une maison, d'un véhicule ou d'une tente.

⚠ AVERTISSEMENT :

Omettre de suivre l'ensemble des instructions du fabricant pourrait causer de graves préjudices physiques et des dommages matériels.

⚠ ATTENTION :

Certaines pièces peuvent présenter des bords coupants particulièrement lorsque cela est mentionné dans le manuel! Portez des gants de protection au besoin.

⚠ ATTENTION :

Lisez et respectez toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et les directives d'emploi et d'entretien avant d'essayer d'assembler cet appareil ou de l'utiliser pour la cuisson.

Si vous avez une question quelconque à poser ou si vous avez besoin d'aide au cours de l'assemblage, veuillez composer le 1-800-241-7548.
Pour assurer votre entière satisfaction et pour obtenir des services de suivi, **enregistrez votre appareil en ligne sur le site www.charbroil.com/register**.

42804866- 08/12/13

TABLE DES MATIÈRES

Renseignements relatifs à la garantie.....1

Pour votre sécurité 2

Symboles de sécurité 2

Préparation à l'utilisation de votre gril 3

Entretien du gril 3

Conseils pratiques pour la cuisson 4-5

Garantie limitée 6

Nomenclature/Schéma des pièces 7

Nomenclature des pièces.....7

Assemblage 8-10

Conversion du gril 12301714 11-14

Fiche d'inscription.....15

Ce manuel d'instructions renferme des renseignements importants pour vous aider à assembler l'appareil correctement et à l'utiliser en toute sécurité.

Respectez toutes les mises en garde et instructions lorsque vous utilisez l'appareil.

Symboles de sécurité

Vous trouverez ci-dessous une explication de la signification de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent partout dans le présent guide.

DANGER

DANGER : indique une situation extrêmement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

ATTENTION

ATTENTION : indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique à risque qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.

AVERTISSEMENT

LE FAIT DE NE PAS LIRE ET RESPECTER LES INSTRUCTIONS POUR ALLUMER LE CHARBON PEUT ENTRAÎNER DE GRAVES BLESSURES, DES DOMMAGES MATÉRIELS OU LES DEUX.

AVERTISSEMENT

La plupart des surfaces de cet appareil sont chaudes à l'usage. Faites preuve de précautions extrêmes. Faites preuve de précautions extrêmes. Gardez les autres personnes loin de l'appareil. Portez toujours des vêtements de protection afin d'éviter les blessures et les brûlures.

Tenez les enfants et les animaux à distance de l'appareil.

Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.

Ne remplacez jamais l'allume-feu liquide par de l'essence, du kérosène ou de l'alcool. Dans certains États, l'usage d'allume-feu liquide est interdit par la loi. Dans un tel cas, les allume-feu à base de cubes de paraffine peuvent être utilisés à la place de l'allume-feu liquide. N'utilisez jamais d'allume-feu liquide avec un allume-feu électrique.

AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE

1. **Les sous-produits de combustion libérés lors de l'utilisation de ce produit sont reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.**
2. **Ce produit contient des produits chimiques, y compris du plomb et des composés au plomb, reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.**

Lavez-vous les mains après avoir manipulé cet appareil.

AVERTISSEMENT

Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Portez des gants de cuisine pour vous protéger contre les brûlures.

N'utilisez pas cet appareil sur ou près des surfaces et des matières combustibles telles que les terrasses en bois, les feuilles et les herbes sèches, les parements en vinyle ou en bois, etc.

CONSULTEZ LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE POUR PRENDRE CONNAISSANCE DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

ATTENTION

Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.

PRÉPARATIFS POUR UTILISER LE GRIL

Avant de faire la cuisson avec votre gril, suivez les étapes que voici pour traiter le fini du gril et apprêter l'acier à l'intérieur. Si ces étapes de préparation ne sont pas suivies de façon appropriée, le fini de votre gril peut être endommagé et un goût métallique peut imprégner les premiers aliments préparés dans le gril.

- Badigeonnez toutes les surfaces intérieures y compris les grilles de cuisson et les grilles de foyer avec de l'huile de cuisson végétale.
- Allumez un petit feu sur la grille à charbon, en veillant à ne pas mettre le charbon contre les parois du gril.
- Fermez le couvercle et ouvrez les registres environ au quart. Laissez ce feu brûler pendant au moins deux heures. Commencez à augmenter la température en ouvrant les registres à moitié et en ajoutant davantage de charbon. Votre gril est maintenant prêt à l'usage.

De la rouille peut se produire à l'intérieur de votre grill. Protégez les surfaces intérieures de votre gril en continuant de les enduire d'une légère couche d'huile végétale. Les surfaces extérieures du gril peuvent nécessiter une retouche de temps en temps. Nous vous recommandons d'utiliser une peinture noire à pulvériser à température élevée disponible en magasin. NE PEINTUREZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DU GRIL!

Consultez ci-dessous les renseignements relatifs aux grilles de cuisson en fonte nues.

Première utilisation :

Avant d'utiliser une grille de cuisson en fonte ou un autre ustensile de cuisson en fonte, lavez-le à fond avec un savon à vaisselle doux pour enlever la couche de cire protectrice appliquée pour le transport. Rincez à l'eau chaude et essuyez complètement avec un chiffon doux ou un essuie-tout. NE LAISSEZ JAMAIS SÉCHER À L'AIR ET NE LAVEZ JAMAIS AU LAVE-VAISSELLE. Maintenant, apprêtez les grilles pour éviter qu'elles rouillent et que les aliments y adhèrent.

Apprêt :

Un shortening végétal est recommandé pour l'apprêt initial. Étendez une mince couche de shortening végétal sur toute la surface, y compris sur les coins, au moyen d'un essuie-tout. N'utilisez pas de corps gras salés, comme le beurre ou la margarine.

Faites préchauffer le gril pendant 15 minutes, puis placez prudemment les grilles de cuisson sur le gril. Laissez le gril faire chauffer les grilles de cuisson pendant 1 à 1½ heure. Laissez le feu s'éteindre de lui-même, et laissez les grilles de cuisson dans le gril jusqu'à ce qu'elles aient refroidi. Vos grilles de cuisson en fonte sont maintenant prêtes à être utilisées.

Pour éviter la formation de rouille :

Apprêtez vos grilles de cuisson fréquemment, particulièrement lorsqu'elles sont neuves. Si de la rouille apparaît, cela indique que les grilles n'ont pas été apprêtées suffsamment ou que l'apprêt a été enlevé par la chaleur. Nettoyez les grilles au moyen d'une brosse résistante, comme le Brush Hawg de Char-Broil. Pour apprêter à nouveau les grilles de cuisson, appliquez à nouveau du shortening végétal et faites chauffer en suivant les instructions ci-dessus.

Entretien :

Ne laissez pas brûler les résidus de cuisson après la cuisson au gril; laissez-les plutôt sur les grilles afin de conserver une couche protectrice sur la fonte. Faites brûler les résidus juste avant la cuisson au gril. Plus vous utilisez vos grilles de cuisson en fonte souvent, plus elles seront faciles à entretenir.

Entreposez-les dans un endroit frais et sec. Si vous entreposez vos grilles de cuisson pendant une longue période, appliquez une couche très mince de shortening végétal, puis séchez-les au moyen d'un essuie-tout.

CUISSON SUR LE GRIL

Le charbon est recommandé, mais le bois ou une combinaison de charbon et de bois peut aussi être utilisé comme source de carburant pour le gril, la source de combustible devant être placée et allumée sur le panier à braise. N'allumez pas un feu trop grand. Nous recommandons de faire partir le feu avec au maximum deux livres de charbon (environ 30 briquettes) et en ajoutant plus de charbon au cours de la cuisson. Après avoir laissé le feu baisser, placez la grille à cuisson dans le gril. Le fait de ne pas lire et respecter les instructions pour allumer le charbon peut entraîner de graves blessures, des dommages matériels ou les deux.

ENTRETIEN DU GRIL

La fréquence à laquelle il faut nettoyer le gril dépend de l'usage qu'on en fait. Assurez-vous que le charbon est entièrement éteint avant de nettoyer l'intérieur de l'appareil. Rincez l'intérieur à grande eau et laissez sécher à l'air libre avant d'utiliser le gril de nouveau. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec des serviettes en étoffe ou en papier.

Une fois que la cuisson est terminée et que l'appareil a suffisamment refroidi, nettoyez toutes les cendres restantes. Elles absorbent l'humidité, ce qui mène prématurément à la détérioration et à la corrosion de l'appareil. Enduisez de façon périodique les surfaces intérieures de l'appareil avec de l'huile végétale, ce qui contribuera à le protéger. Vous devez également réappliquer à l'occasion une couche de peinture sur l'extérieur. Il est recommandé d'utiliser une peinture noire à pulvériser résistante à une haute température. NE PEINTUREZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL.

Surface de cuisson : si une brosse de soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du gril, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces avant de procéder à la cuisson. Il est déconseillé de nettoyer les surfaces de cuisson alors que le gril est encore chaud.

CONSEILS POUR LA CUISSON

Comment allumer votre feu

1.) Empilez les briquettes de charbon ou le bois en forme de pyramide sur le dessus de la grille de charbon. Nous recommandons d'utiliser 2 livres de charbon (environ 30 briquettes) pour allumer votre feu et d'en ajouter d'autres au besoin.
2.) Si vous utilisez un allume-feu liquide, saturez les briquettes de charbon et laissez-les s'imprégner pendant environ 5 minutes. Si vous utilisez une cheminée d'allumage, un allume-feu électrique ou tout autre type d'allume-feu, allumez votre feu conformément aux instructions du fabricant.
3.) Après avoir laissé l'allume-feu liquide bien s'imprégner, allumez la pile de briquettes à plusieurs endroits afin qu'elle brûle de façon uniforme. Le couvercle du gril doit toujours être ouvert lorsque vous allumez votre gril.
Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que les briquettes soient complètement allumées. Si cela n'est pas fait, les vapeurs de l'allume-feu liquide pourraient être emprisonnées dans le gril et produire un embrasement éclair lors de l'ouverture du couvercle.
4.) N'ajoutez jamais d'allume-feu liquide sur des briquettes chaudes; le retour de flamme produit pourrait causer des blessures.
5.) Vous pouvez commencer la cuisson lorsque la pile de briquettes se transforme en cendres et produit une lueur rouge (environ 12 à 15 minutes).
6.) Selon votre méthode de cuisson, vous pouvez soit laisser les briquettes empilées, soit les étendre uniformément sur la grille de charbon au moyen d'un tisonnier à long manche.

Soyez toujours prudent lors de la manipulation de briquettes chaudes afin d'éviter les blessures.

Sachez quand votre feu est prêt

Pour réussir la cuisson au charbon, un bon feu est nécessaire. En général, votre charbon est prêt pour la cuisson lorsque 80 % ou plus des briquettes sont gris cendre. Si vous en avez moins, les briquettes ne sont pas prêtes et si elles sont toutes rouges, votre feu est probablement trop chaud. Voici quelques mesures à prendre pour ajuster la température de votre feu :

- Si le feu est trop chaud, étendez davantage les briquettes, ce qui le rend moins intense.
- Haussez ou baissez la grille réglable de charbon.
- Fermez partiellement les évents du gril, ce qui réduit la quantité d'oxygène alimentant le gril.
- Employez la méthode de cuisson indirecte, avec des briquettes de chaque côté d'un plateau d'écoulement de la graisse et les aliments au-dessus du plateau et non directement au-dessus des briquettes.
- En cas de flambée importante, pulvérisez les flammes avec de l'eau au moyen d'une gourde. Soyez prudent car la pulvérisation avec de l'eau a tendance à projeter de la cendre partout et à faire des dégâts.
- Ajoutez les briquettes 2 ou 3 à la fois afin d'augmenter la durée de la combustion. Laissez les briquettes se transformer en cendre pendant 10 minutes avant d'en ajouter d'autres.

LA CHALEUR DES	nombre de secondes pendant lesquelles vous pouvez tenir la paume de la main à 4 pouces au-dessus des briquettes	plage de température (°F)	indices visuels
BRIQUETTES CHAUDES	2	Entre 400 et 450	à peine recouvert de cendre grise; lueur rouge vive
BRIQUETTES MODÉRÉMENT CHAUDES À CHAUDES	3	Entre 375 et 450	mince couche de cendre grise; lueur rouge vive
BRIQUETTES MODÉRÉMENT CHAUDES	4	Entre 325 et 375	couche importante de cendre grise; lueur rouge
BRIQUETTES MOYENNEMENT FROIDES	5	Entre 300 et 325	épaisse couche de cendre grise; faible lueur rouge

Cuisson au gril directe et indirecte

Cuisson au gril directe - La majeure partie du temps, les briquettes allumées sont étendues sur une seule couche sous les aliments. Cette méthode s'appelle la cuisson directe : elle convient aux aliments qui cuisent relativement rapidement, tels que les hamburgers, les steaks et la plupart des fruits de mer. La couche unique de briquettes produit une chaleur régulière et uniforme, que le couvercle du gril soit ouvert ou fermé, et constitue la manière dont la plupart des gens cuisent au gril. Pour obtenir un meilleur contrôle, empilez une partie des briquettes sur un côté du gril, où elles produiront une chaleur intense. Vous pouvez déplacer les aliments sur la grille, en les plaçant au-dessus des briquettes très chaudes lorsque vous souhaitez les saisir ou lorsqu'il faut faire cuire un morceau épais un peu plus rapidement. Vous pouvez également utiliser la grille de charbon et les registres réglables pour contrôler la température dans votre gril.

Cuisson au gril indirecte - Pour les aliments qui mettent plus longtemps à cuire, il est préférable d'utiliser la cuisson indirecte. Cette méthode est utilisée pour une cuisson longue et lente dans un gril au couvercle fermé. Pour la cuisson indirecte, les briquettes forment une couche de deux ou trois briquettes d'épaisseur sur un côté du gril ou sont divisées et empilées des deux côtés. Cela laisse un espace vide à côté des briquettes ou entre les piles. Avec la cuisson indirecte, la cuisson des aliments commence souvent par une cuisson directe avant que les aliments ne soient placés au-dessus de la partie plus froide (vide) du gril, où ils peuvent cuire lentement et uniformément. Pour que la chaleur soit la plus uniforme possible, faites deux piles de briquettes. Il est courant de placer dans l'espace vide à côté des briquettes ou entre les piles de briquettes une lèchefrite en métal remplie d'eau, de vin, de bière, de bouillon ou d'une combinaison de ces liquides. Placez les aliments directement au-dessus de la lèchefrite. Cela ajoute de l'humidité supplémentaire au milieu de cuisson et capte également les jus de cuisson, ce qui facilite le nettoyage et réduit la possibilité de flambées soudaines. (N'oubliez pas de garder une bouteille à pulvériser remplie d'eau à portée de la main pour éteindre les flambées soudaines.) Lorsque vous vous serez habitué à la méthode indirecte, vous préférerez peut-être l'utiliser pour davantage de tâches de cuisson. Bien qu'elle soit un peu plus longue, il s'agit d'une excellente méthode de cuisson : c'est une façon sûre d'empêcher les aliments de brûler et de favoriser une cuisson uniforme.

Cuisson avec des morceaux ou des copeaux de bois

Pour donner un arôme fumé plus fort à la nourriture lorsque vous employez des briquettes ou des blocs de charbon, ajoutez des copeaux de bois ou plusieurs morceaux de bois dans le foyer. Il est possible de se procurer des fragments de bois selon toute une gamme d'arômes naturels. Ils peuvent être utilisés seuls ou avec le charbon de bois. De façon générale, toute essence de bois dur qui produit des fruits ou des noix représente un combustible adéquat pour la cuisson au gril. Veuillez toutefois noter que différentes essences de bois produisent des saveurs différentes. Essayez différentes essences de bois pour déterminer votre arôme préféré et utilisez toujours du bois bien séché. Le bois vert ou fraîchement abattu peut noircir les aliments et leur donne un goût amer.

Nos recommandations :

Poulet - aulne, pommier, caryer, mesquite, sassafras, vignes
Bœuf - caryer, mesquite, chêne, plants de vigne
Porc - bois d'arbres fruitiers, caryer, chêne, sassafras
Agneau - bois d'arbres fruitiers, mesquite
Veau - bois d'arbres fruitiers, plants de vigne
Fruits de mer - aulne, mesquite, sassafras, plants de vigne
Légumes - mesquite

Recommandées par l'USDA

Températures de cuisson internes

Viande hachée	
Bœuf, porc, veau, agneau	160 °F
Dinde, poulet	165 °F
Bœuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant	145 °F
À point	160 °F
Bien cuit	170 °F
Volaille	
Poulet et dinde entiers	165 °F
Morceaux de volaille	165 °F
Canard et oie	165 °F
Porc frais	
À point	160 °F
Bien cuit	170 °F

GARANTIE LIMITÉE

La présente garantie n'est valide que pour les appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit à **l'acheteur initial**, et uniquement celui-ci, que le produit est exempt de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans la mesure où il a été assemblé correctement, qu'il est utilisé de façon normale et raisonnable à des fins personnelles, et ce, pendant la durée de la période indiquée ci-dessous et commençant le jour de la d'achat du produit*. Le fabricant se réserve le droit de demander au client que les pièces défectueuses lui soient expédiées, port ou fret prépayé, pour fins d'examen.

Portée de la couverture	**Période de couverture**	
Toutes les parties	90 jours à compter de la date d'achat *	**Perforation, Défauts de fabrication et de matériel Uniquement**

*Remarque : dans la mesure où le client inscrit le produit et fournit un exemplaire du reçu de caisse ou de la facture portant la date de l'achat, la période de couverture de la garantie sera étendue de façon à commencer à la date d'achat du produit.

L'acheteur initial assume la responsabilité de l'ensemble des frais d'expédition pour le remplacement de pièces en vertu des modalités de la présente garantie limitée.

Cette garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada; elle n'est en vigueur que pour l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable. **Le fabricant exigera une preuve de la date d'achat. Par conséquent, vous devez conserver votre reçu de caisse ou votre facture.** L'enregistrement du produit ne constitue pas une preuve d'achat. Il n'appartient pas au fabricant de tenir un dossier des achats des clients.

La présente garantie limitée vise UNIQUEMENT le fonctionnement du produit et elle ne touche donc pas les questions esthétiques, telles les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, des nettoyants abrasifs ou chimiques, quelque outil que ce soit employé lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface, ni la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La peinture n'est pas garatie et requiert des retouches. **Rouille n'est pas considéré comme un matériel de fabrication ou de défaut.**

La présente garantie limitée ne couvre pas le remboursement de frais associés à un inconvénient, à une perte de nourriture, à des blessures personnelles ou au bris de biens matériels.

ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

1. Frais d'expédition, service régulier ou accéléré, tant pour une pièce couverte par la garantie que pour une pièce de rechange.
2. Visite d'un réparateur à votre domicile.
3. Les réparations lorsque le produit est employé à des fins autres qu'un usage normal résidentiel pour une seule famille.
4. Des dommages, des défaillances ou des difficultés de fonctionnement découlant d'un accident, d'une modification, d'une manipulation négligente, d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une installation ou d'un entretien inadéquats, d'un montage non conforme aux codes de l'électricité et de plomberie en vigueur, ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
5. Toute perte de nourriture causée par une défaillance du produit ou des difficultés de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou les coûts de la main-d'œuvre pour un appareil ayant fonctionné hors des États-Unis ou du Canada.
7. Le ramassage et la livraison du produit.
8. La réparation de pièces ou de systèmes suite à des modifications non autorisées apportées au produit.
9. Le démontage ou la réinstallation de l'appareil.

STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement d'une pièce défectueuse constitue votre seul recours en vertu des modalités de la présente garantie limitée. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour tout dommage consécutif ou accessoire découlant d'une violation soit de la présente garantie soit de toute autre garantie tacite, ou pour une défaillance ou des dommages résultant d'une calamité naturelle, d'un entretien inadéquat, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification apportée à l'appareil, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'un mauvais usage, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un usage abusif, de la présence d'environnements hostiles (temps non clément, catastrophes naturelles, altération par les animaux), d'une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux, ou des instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE L'UNIQUE GARANTIE EXPLICITE ÉMISE PAR LE FABRICANT. LE FABRICANT NE FORMULE AUCUNE DÉCLARATION NI DESCRIPTION DE RENDEMENT ASSOCIÉE AU PRODUIT, PEU IMPORTE OÙ CELLE-CI POURRAIT FIGURER, SAUF DANS LES ÉNONCÉS DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE TACITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE OU OBJECTIF PARTICULIER., SE LIMITE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les représentants commerciaux ni les détaillants vendant l'appareil n'ont l'autorisation de produire une garantie supplémentaire ni de promettre des recours s'ajoutant à ceux mentionnés ci-dessus, qu'ils soient ou non compatibles avec ceux-ci. Dans tous les cas, la responsabilité maximale du fabricant ne pourra dépasser le prix d'achat de l'appareil payé par l'acheteur initial.

REMARQUE : certains États ou certaines provinces n'autorisent pas les exclusions ou les restrictions de dommages consécutifs ou accessoires, de sorte qu'il est possible que certaines des restrictions ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques qui sont exposés aux présentes. Il est possible que vous disposiez d'autres droits qui peuvent varier d'un État et d'une province à l'autre. Dans l'État de Californie uniquement, si la remise en état ou le remplacement du produit n'est pas commercialement possible, le détaillant ayant vendu l'appareil ou le fabricant rembourseront le montant payé par l'acheteur, et déduiront une somme directement proportionnelle à l'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. De plus, dans l'état de Californie uniquement, vous pouvez rapporter l'appareil au détaillant qui vous a vendu le produit afin de bénéficier des privilèges que vous donne la présente garantie limitée.

Si vous désirez qu'une obligation, quelle qu'elle soit, soit exécutée en vertu de la présente garantie limitée, vous devez écrire à :

Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

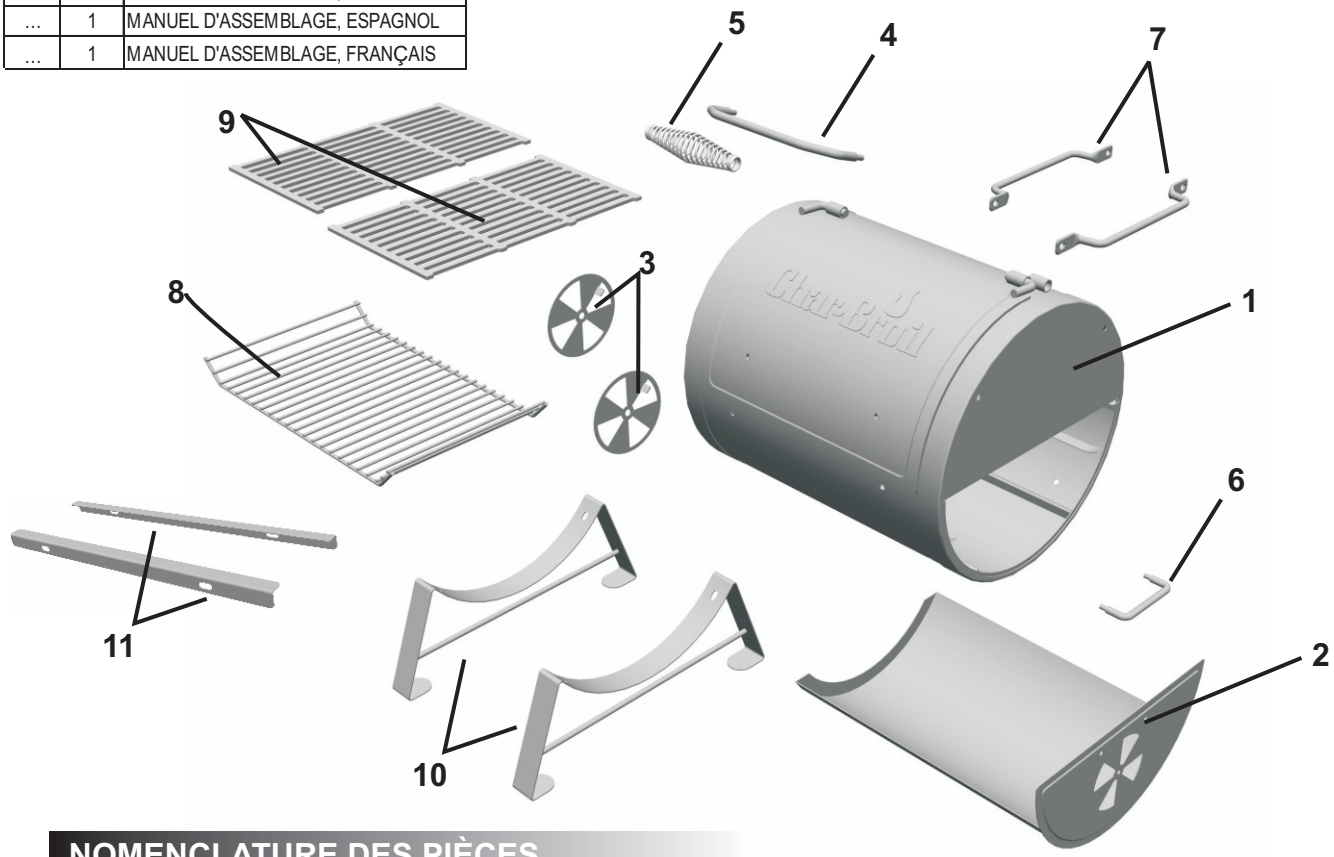
Les retours de marchandise des clients ne seront acceptés que si une autorisation de retour (Return Authorization) valide a été obtenue au préalable. Les retours autorisés doivent être clairement identifiés par leur numéro sur l'extérieur de l'emballage. De plus, le fret ou les frais d'expédition doivent être prépayés. Tout retour de marchandise d'un client qui ne satisfait pas à ces critères sera refusé.

NOMENCLATURE DES PIÈCES

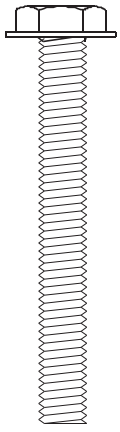
Réf.	Qté	Description
1	1	ASSEMBLAGE DU FOYER
2	1	ASSEMBLAGE DU PANIER À BRAISE
3	2	REGISTRE
4	1	POIGNÉE DU COUVERCLE
5	1	RESSORT POUR POIGNÉE DE COUVERCLE
6	1	POIGNÉE POUR PANIER À BRAISE
7	2	POIGNÉE LATÉRALE
8	1	GRILLE DE CHARBON
9	2	GRILLE DE CUISSON
10	2	PIED
11	2	SUPPORT DE LA GRILLE DE CUISSON

NON illustré

…	1	SAC DE FERRURES
…	1	MANUEL D'ASSEMBLAGE, ANGLAIS
…	1	MANUEL D'ASSEMBLAGE, ESPAGNOL
…	1	MANUEL D'ASSEMBLAGE, FRANÇAIS

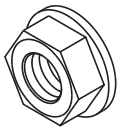


NOMENCLATURE DES PIÈCES

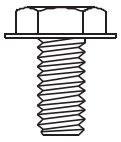


Vis à tête hexagonale
nº ¼-20 × 2 po
Qté 2

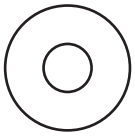
Contre-écrou
réversible
nº ¼-20
Qté 2



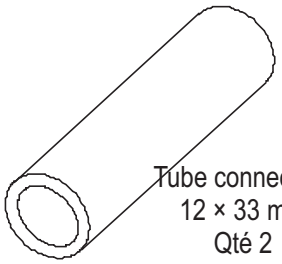
Écrou hexagonal
à embase
nº ¼-20
Qté 20



Vis à tête
hexagonale
nº ¼-20 × ½ po
Qté 16



Rondelle plate de ¼ po
Qté 4

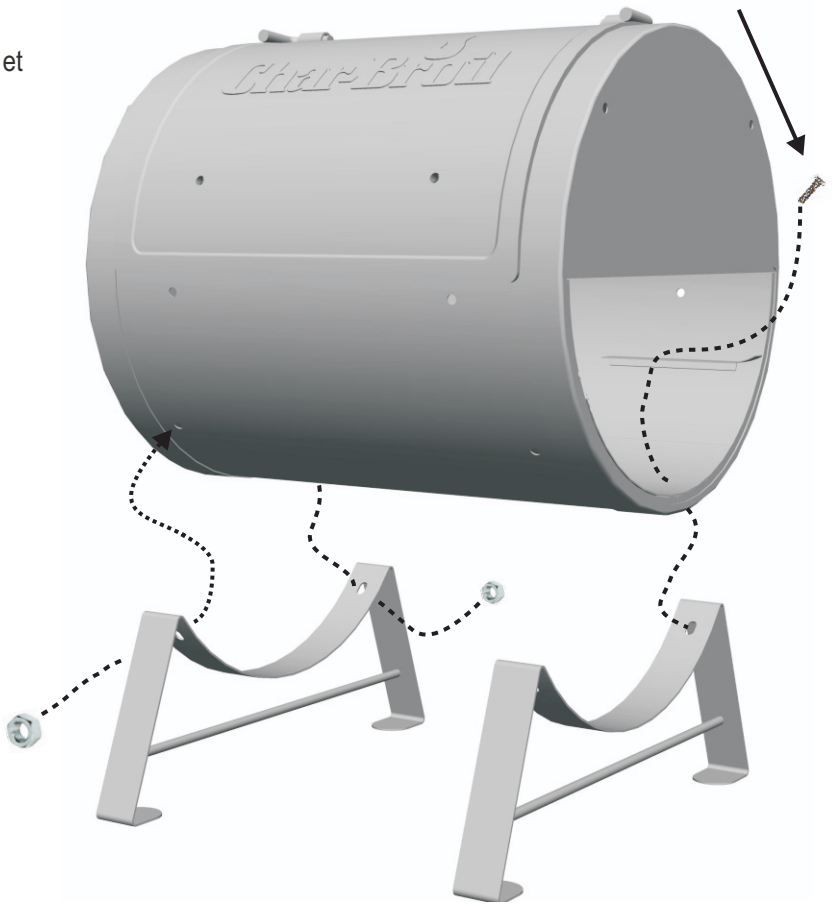


Tube connecteur
12 × 33 mm
Qté 2

ASSEMBLAGE

1 Pour commencer l'assemblage, fixez les pieds au dessous du foyer en utilisant 2 vis nº ¼-20 × ½ po et deux écrous d'accouplement nº ¼-20 par pied. Insérez les vis en passant par l'intérieur du foyer tous les écrous doivent se trouver à l'extérieur du foyer.

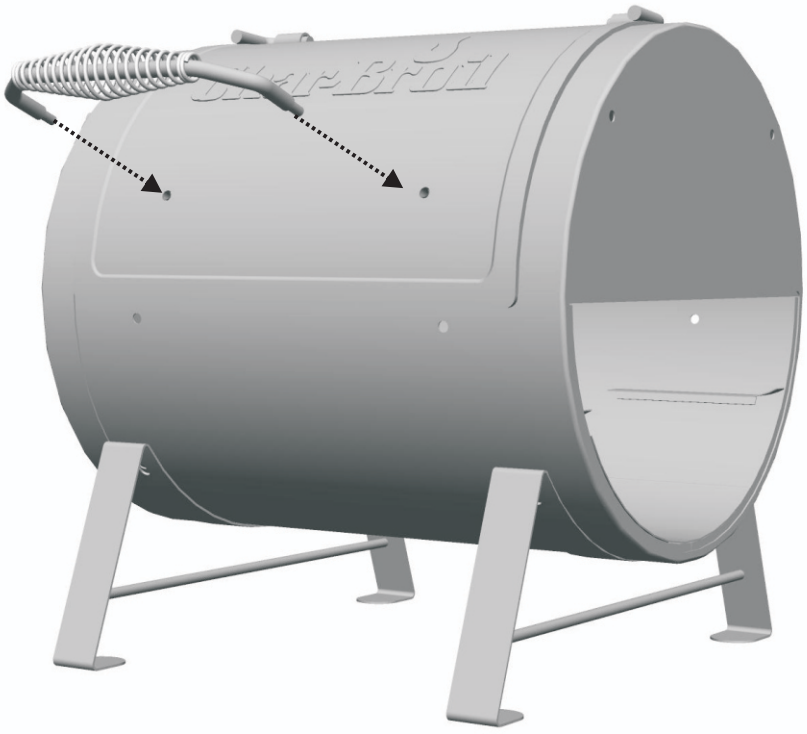
Serrez tous les écrous à fond.



2 Fixez la poignée du couvercle au couvercle du gril en insérant la tige de la poignée dans les orifices pratiqués dans le couvercle. Fixez la poignée au moyen de deux écrous d'accouplement nº ¼-20 en passant par le dessous du gril.

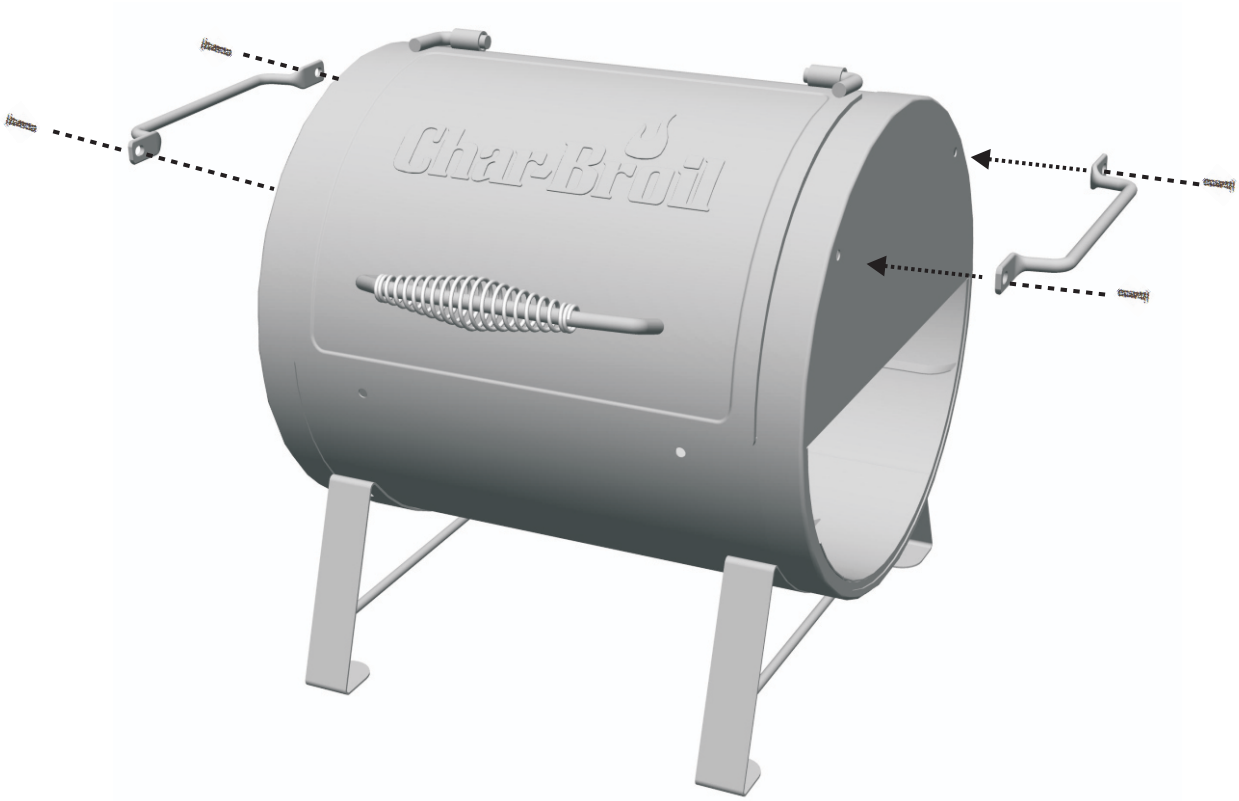
Vissez le tout solidement.

REMARQUE : si le ressort de la poignée n'est pas déjà installé sur la tige de la poignée, glissez-le sur la tige avant d'installer la poignée.

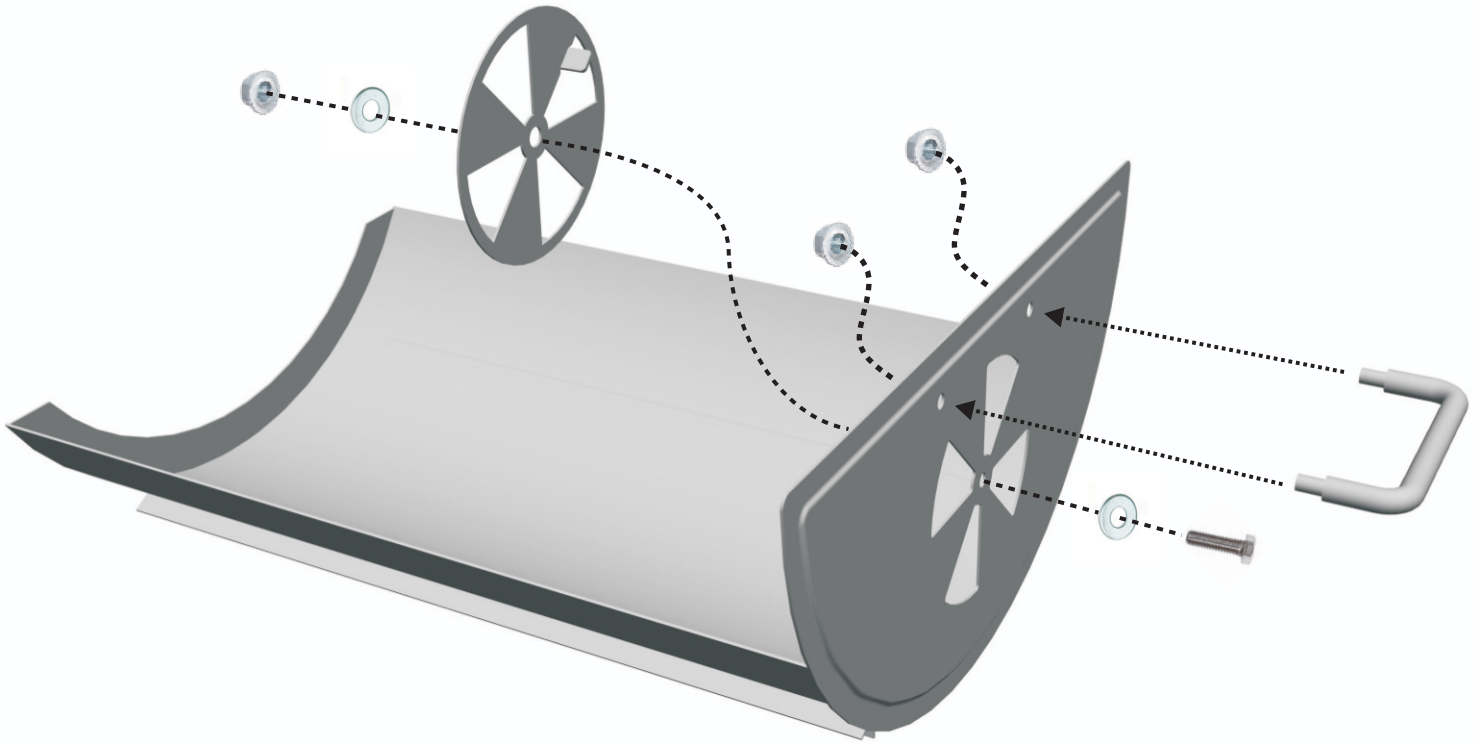


3 Fixez les poignées latérales à chaque côté du gril au moyen de 2 vis nº ¼-20 × ½ po et de 2 écrous d'accouplement nº ¼-20 par côté. Installez les écrous d'accouplement en passant par l'intérieur du gril.

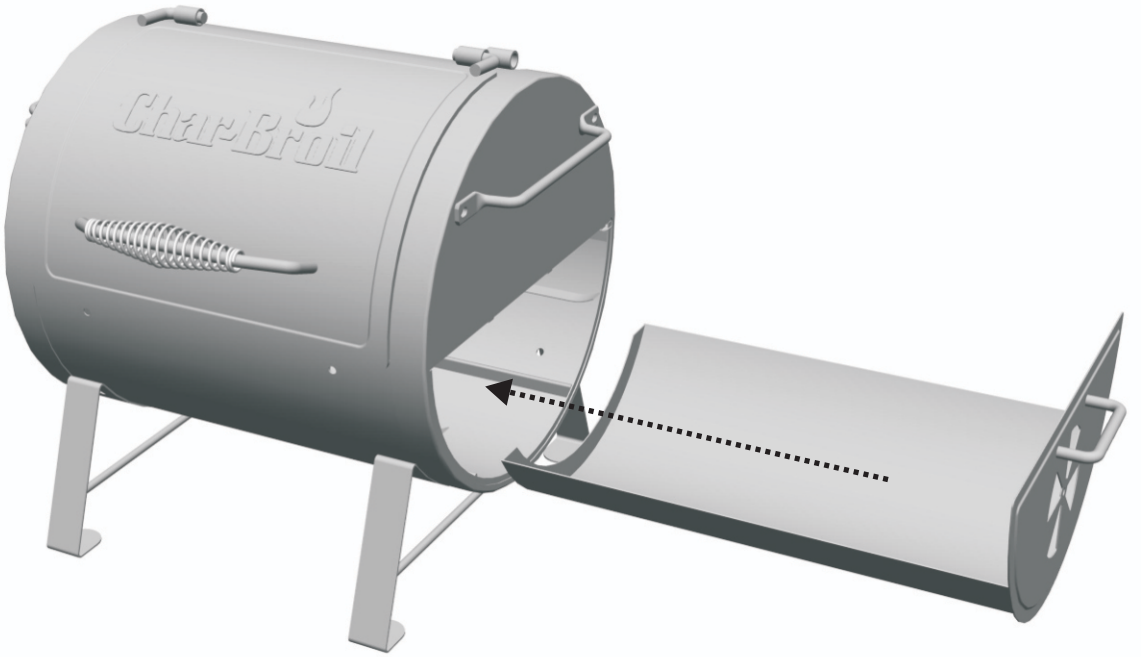
Vissez le tout solidement.



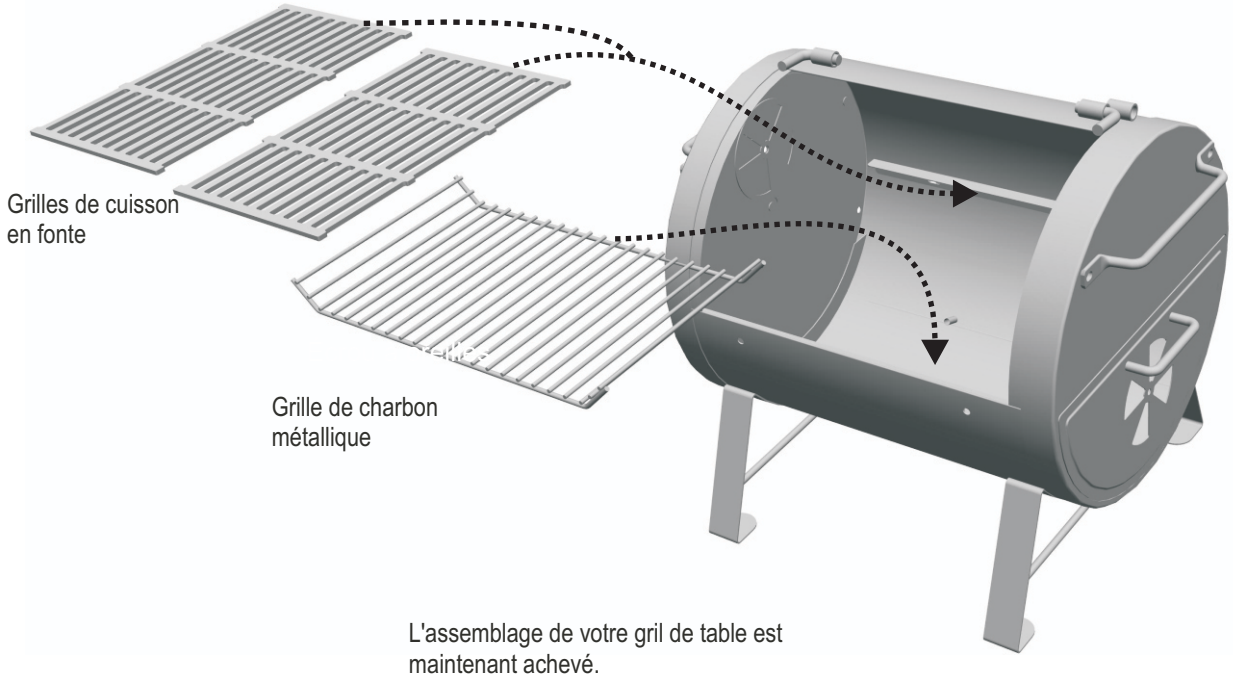
4 Installez la poignée du panier à braise en l'insérant dans les orifices pratiqués dans le panier à braise. Fixez le tout au moyen de 2 écrous d'accouplement nº ¼-20.
Ensuite, installez la roulette du registre en insérant une vis nº ¼-20×½ po et une rondelle plate de ¼ po dans l'orifice illustré ci-dessous; placez ensuite la roulette du registre sur la vis, suivie d'une rondelle plate de ¼ po, puis du contre-écrou réversible. Serrez le contre-écrou juste assez pour maintenir la roulette du registre. Celle-ci doit pouvoir tourner librement.
Installez la deuxième roulette du registre dans le corps du gril de la même manière.



5 Glissez le panier à braise dans le gril, tel qu'illustré.



6 Posez la grille de charbon métallique sur le fond du gril. Ensuite, mettez les grilles de cuisson en fonte en place.



L'assemblage de votre gril de table est maintenant achevé.

CONVERSION DU GRIL AU CHARBON 12301714 EN FUMOIR LATÉRAL.

Ce gril de table peut être utilisé pour convertir un **gril au charbon modèle 12301714** en fumoir latéral. Vous devez savoir que pour procéder à cette conversion, des compétences en métallurgie supérieures à la moyenne et des outils dont ne dispose pas généralement le consommateur moyen sont nécessaires. Vous devez également savoir qu'une fois cette conversion effectuée, elle n'est pas réversible.

- Assurez-vous de porter l'équipement de sécurité approprié pour cette tâche, comme des gants et des lunettes de sécurité.
- Avant de commencer la conversion, assurez-vous de lire la marche à suivre d'un bout à l'autre afin de vous familiariser avec les étapes.

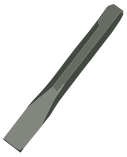
Outils spéciaux requis pour cette conversion :

Lunettes de sécurité

Gants de travail

Clé réglable

Pinces

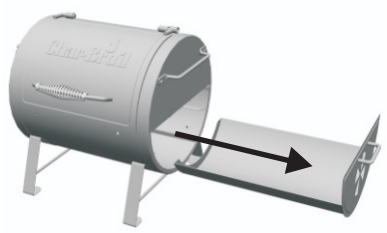


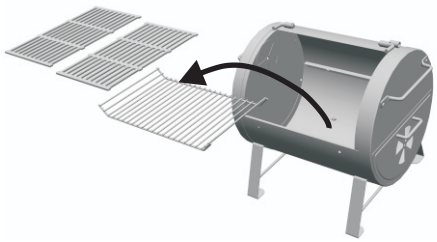
Ciseau à froid de ½ po

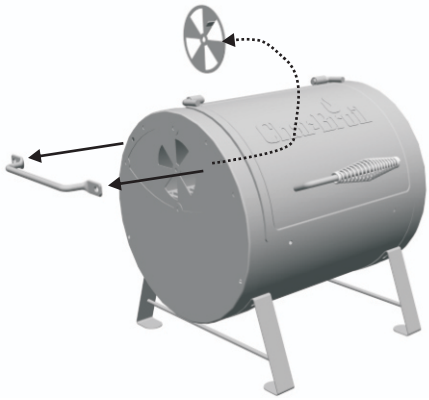
Marteau à panne ronde

Chasse-goupille de 3/16 po

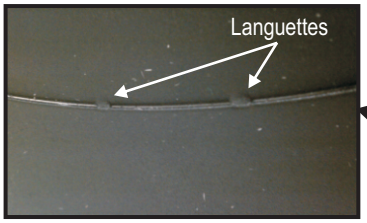
1 Sortez d'abord le panier à braise, les grilles de cuisson et la grille de charbon du gril et mettez-les de côté. Ensuite, enlevez la poignée latérale et la roulette du registre du gril de table. La poignée latérale, la roulette du registre et la quincaillerie associée ne seront pas réutilisées.



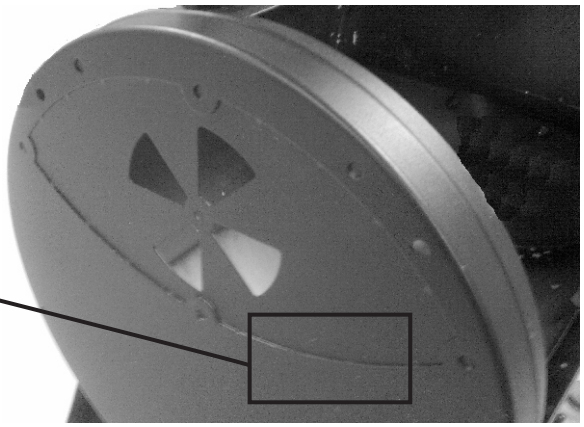




2 **ATTENTION : portez des lunettes de sécurité et des gants!**
Au moyen d'un marteau et d'un ciseau à froid, enlevez le panneau poinçonné du côté du gril de table. Utilisez le ciseau pour casser les languettes situées sur le périmètre du panneau amovible. Assurez-vous qu'utiliser une force tout juste suffisante pour casser les languettes et détacher le panneau.



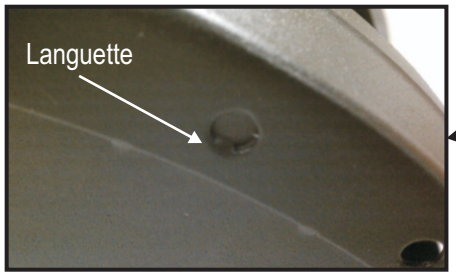
Cassez les languettes au moyen d'un marteau et d'un ciseau.

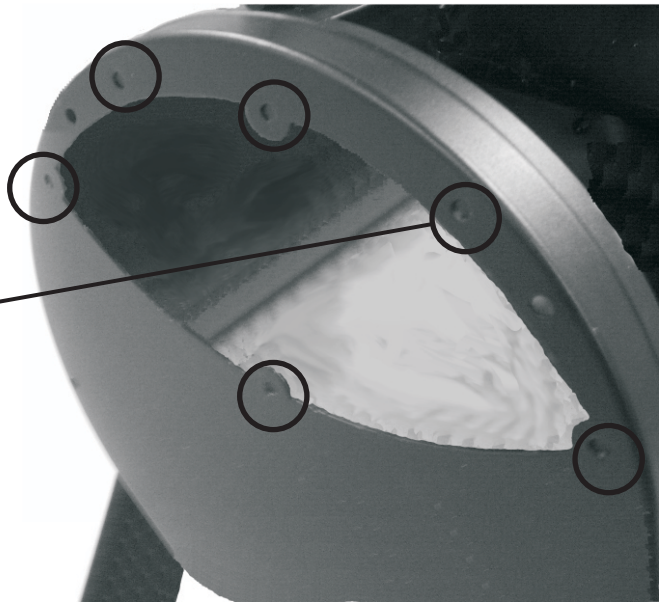


3

ATTENTION : portez des lunettes de sécurité et des gants!

Ensuite, en travaillant à partir de l'extérieur du gril, utilisez le marteau et le chasse-goupille pour plier vers l'intérieur les languettes des trous de vis. Si les languettes ne cassent pas complètement, utilisez vos pinces pour tordre les languettes en passant par l'intérieur du gril, jusqu'à ce qu'elles cassent. Six trous doivent être poinçonnés, comme l'indiquent les cercles ci-dessous.



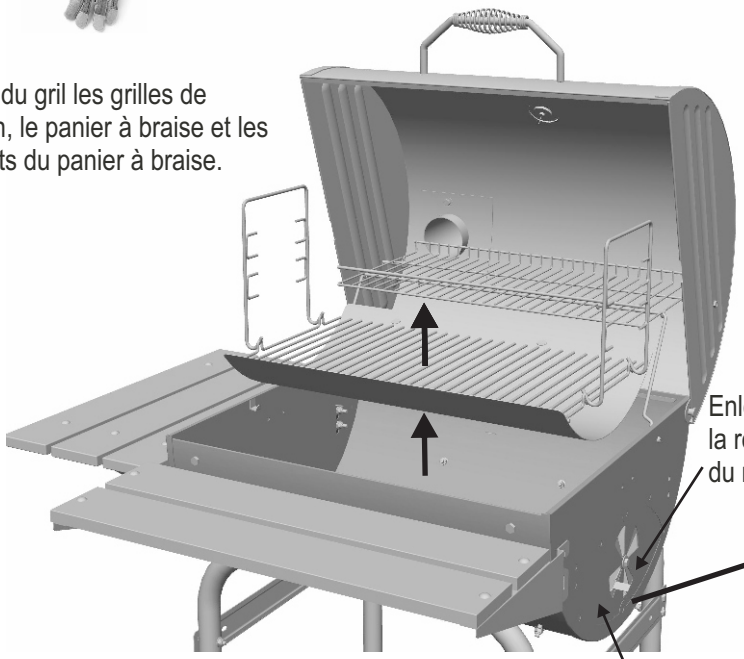


4

ATTENTION : portez des lunettes de sécurité et des gants!

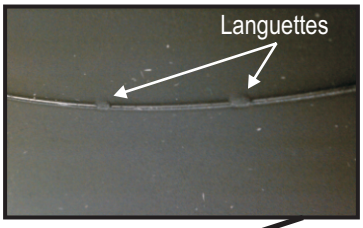
Préparez votre gril au charbon modèle 12301714 à recevoir le foyer. C'est une bonne idée de nettoyer le gril à fond avant d'entreprendre cette étape. Sortez d'abord du gril les grilles de cuisson, le panier à braise et les supports du panier à braise. Ensuite, enlevez la roulette du registre située sur le côté gauche du gril. Vous noterez le panneau poinçonné situé sur le côté gauche du gril, correspondant à celui qui se trouve dans votre gril de table. Utilisez le marteau et le ciseau pour enlever ce panneau poinçonné, comme lorsque vous l'avez enlevé du gril de table à l'étape 2.

Sortez du gril les grilles de cuisson, le panier à braise et les supports du panier à braise.



Enlevez la roulette du registre

Cassez les languettes au moyen d'un marteau et d'un ciseau.

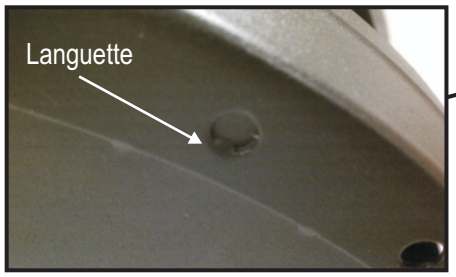


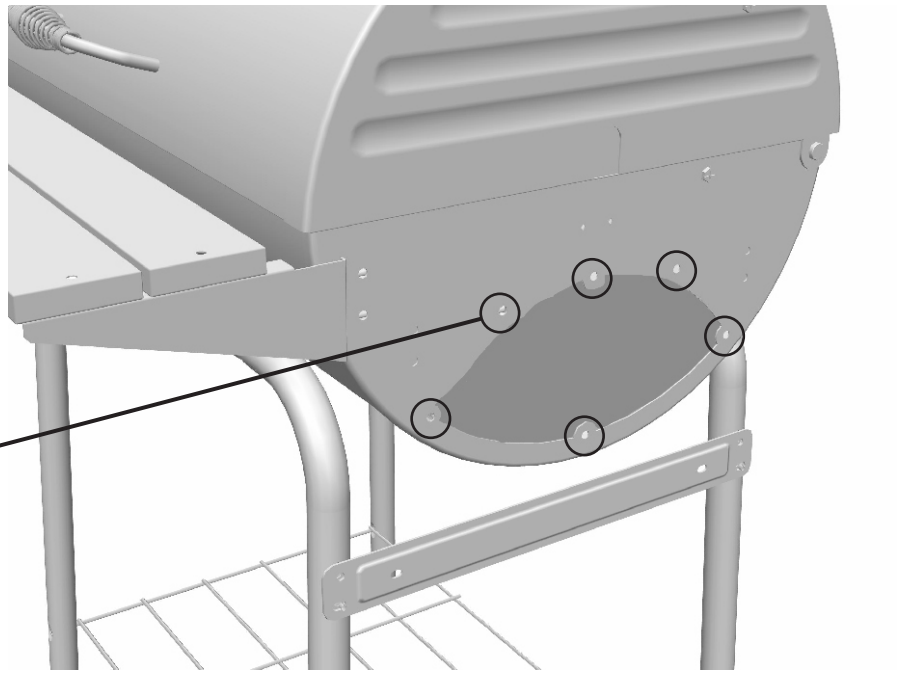
Panneau poinçonné

5

ATTENTION : portez des lunettes de sécurité et des gants!

Ensuite, en travaillant à partir de l'extérieur du gril, utilisez le marteau et le chasse-goupille pour plier vers l'intérieur les languettes des trous de vis. Si les languettes ne cassent pas complètement, utilisez vos pinces pour tordre les languettes en passant par l'intérieur du gril, jusqu'à ce qu'elles cassent. Six trous doivent être poinçonnés, comme l'indiquent les cercles ci-dessous.

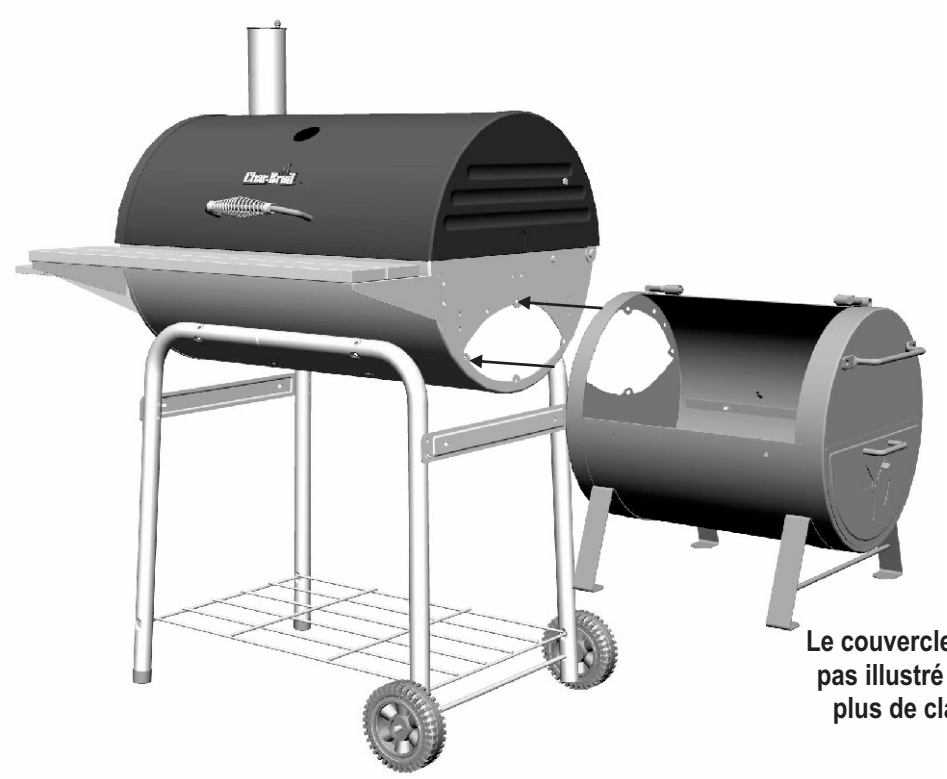




6

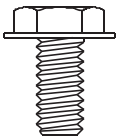
Une deuxième personne est nécessaire pour cette étape!

Le gril 12301714 est maintenant prêt à recevoir le foyer. Avec l'aide d'une deuxième personne, positionnez le foyer à côté du gril, en alignant les trous de boulon. Insérez 6 vis nº ¼4-20 × ½ po dans le gril, en passant par l'intérieur du foyer. Fixez le tout au moyen de 6 écrous d'accouplement nº ¼-20; ne les serrez pas complètement encore.



Le couvercle n'est pas illustré pour plus de clarté

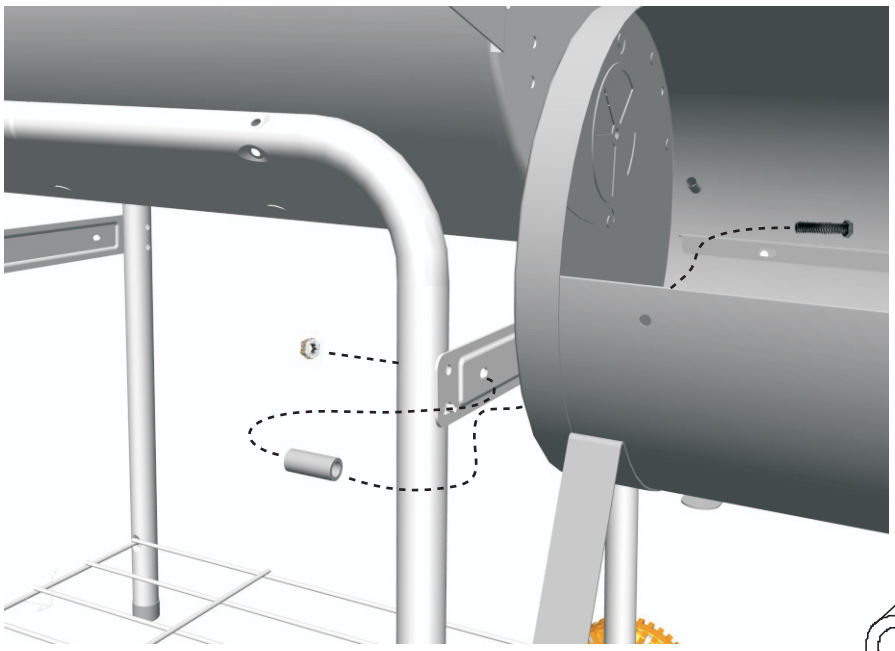
Écrou hexagonal à embase nº ¼-20 Qté 6



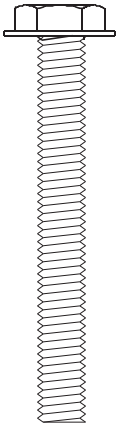
Vis à tête hexagonale nº ¼-20 × ½ po Qté 6

7

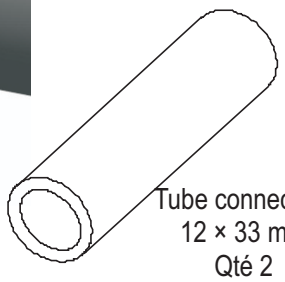
Ensuite, installez le tube connecteur avant en insérant une vis nº ¼-20 × 2 po en passant par l'intérieur du foyer, dans l'un des tubes connecteurs de 12 × 33 mm, puis dans le support de pied du gril 12301714. Fixez au moyen d'un écrou d'accouplement nº ¼-20. Répétez la même opération pour l'autre côté. Serrez à fond toute la quincaillerie installée.



Écrou hexagonal
à embase
nº ¼-20
Qté 2



Vis à tête
hexagonale
nº ¼-20 × 2 po
Qté 2

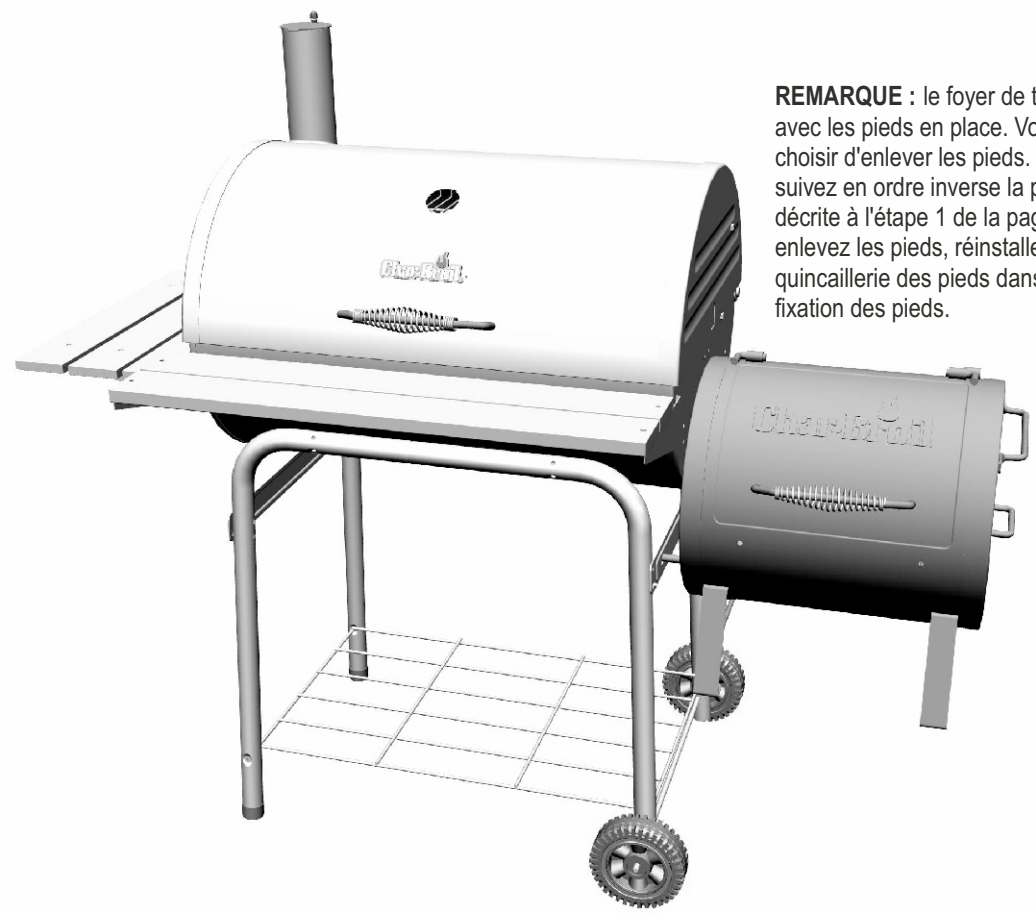


Tube connecteur
12 × 33 mm
Qté 2

REMARQUE : le foyer de table est illustré avec les pieds en place. Vous pouvez choisir d'enlever les pieds. Dans ce cas, suivez en ordre inverse la procédure décrite à l'étape 1 de la page 8. Si vous enlevez les pieds, réinstallez la quincaillerie des pieds dans les orifices de fixation des pieds.

8

Ensuite, remettez toutes les grilles de charbon, les paniers à braise, les supports de panier à braise et les grilles de cuisson. Vous avez réussi la conversion de votre gril modèle 12301714 en fumoir latéral!



REMARQUE : le foyer de table est illustré avec les pieds en place. Vous pouvez choisir d'enlever les pieds. Dans ce cas, suivez en ordre inverse la procédure décrite à l'étape 1 de la page 8. Si vous enlevez les pieds, réinstallez la quincaillerie des pieds dans les orifices de fixation des pieds.

Three convenient ways to register your product:
Trois façons pratiques d'enregistrer votre produit:
Tres formas convenientes de registrar su producto:

❶ Online
En ligne
En línea

www.charbroil.com/register

❷ Scan QR Code
En scannant le code QR
Escaneando el código QR

❸ By mail | Par la poste | Por correo

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LLENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

**Required | Necesario | Exigé*

~ PLEASE PRINT ~ IMPRIMA POR FAVOR ~ S'IL VOUS PLAÎT IMPRIMER ~

*** 1.** **First Name | Nombre | Prénom** _____ **Initial | Inicial | Initiale** _____ **Last Name | Apellido | Nom de Famillie** _____

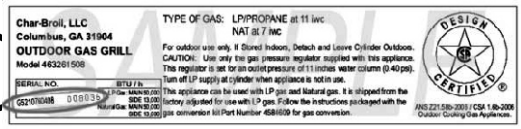
Address (number & street) **| Dirección** (número y calle) **| Adresse** (numéro et rue) _____ **Apt Number | Nº de apart | Nº d'appt.** _____

City | Ciudad | Ville _____ **State | Estado | Province** _____ **Zip Code | Código Zip | Code Postal** _____

*** 2.** **E-mail Address | Dirección de correo electrónico | Adresse électronique** _____ *** 3.** **Phone Number | Número telefónico | Numéro de téléphone** _____

*** 4.** **Model Number | Número de modelo | Numéro de modèle** _____

Serial Number | Número de serie| Numéro de série _____



STICKER ON PRODUCT

6. **Date of Purchase | Fecha de compra | Date de l'achat** _____

7. **Store Name | Nombre de la tienda | Nom du magasin** _____

8. **Purchase Price | Precio de compra | Prix d'achat** $ _____

9. **Your Gender | Sexo | Sexe:**
- ☐ Male | Masculino | Masculin
- ☐ Female | Femenino | Féminin

10. **Which product are you registering?**
¿Qué producto está registrando?
Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill | Parrilla a gas | Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill | Parrilla eléctrica | Gril électrique
3. ☐ Smoker | Ahumador | Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill | Parrilla a carbón | Barbecue au charbon
5. ☐ Cooker/Fryer | Cocina/freidora | Cuiseur/Friteuse
6. ☐ Other | Otro | Autre

*** 5.** *Attach copy of your sales receipt here.*

Adjunte aqui la copia de su recibo de compra

Veuillez attacher une copie de votre reçu ici.

Mail to: / Enviar a: / Envoyer à :

Char-Broil Warranty Registration
P.O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

We respect your privacy. | Respetamos su privacidad. | Nous respectons votre vie privée.

- If you prefer not to receive special offers and promotions from Char-Broil, please check here: ☐
- Marque aquí si no desea recibir ofertas y promociones especiales de Char-Broil:
- Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant des offres spéciales et des promotions de Charbroil, veuillez cocher ici:

Thank you for completing this questionnaire. | Gracias por completer este cuestionario. | Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire.

Char-Broil® TRU INFRARED
Grilling's Juicy Little Secret®

THANK YOU
FOR YOUR RECENT PURCHASE FROM CHAR-BROIL®

CHECK OUT THESE GREAT FEATURES ON OUR WEBSITE

- Valuable product information
- Inspiring grilling accessories
- Reliable customer support
- Delicious recipes and tips from chefs
- Exciting events and promotions
- And much more!

MERCI
DE VOTRE RÉCENT ACHAT D'UN PRODUIT DE CHAR-BROIL

VISITEZ NOTRE SITE WEB POUR PROFITER DES FABULEUX AVANTAGES SUIVANTS

- Les informations valables de produit
- Inspirer griller les accessoires
- Le soutien clientèle fiable
- Les recettes délicieuses et se renverse des chefs de cuisine
- Evénements passionnants et promotions
- Et beaucoup plus!

GRACIAS
POR SU RECIENTE COMPRA EN CHAR-BROIL

VISITE NUESTRO SITIO WEB PARA VER INTERESANTE INFORMACIÓN

- Información vliosa de producto
- Accesorios Que inspiran la parrilla
- Confable servicio de atencion al cliente
- Acontecimientos y promociones emocionantes
- Deliciosos recipes y consejos de los mejores concineros
- ¡Y mucho más!

REGISTER YOUR PRODUCT TO RECEIVE A SPECIAL OFFER
CHARBROIL.COM/REGISTER

ENREGISTREZ VOTRE PRODUIT RECEVOIR UNE OFFRÉ SPECIAL
CHARBROIL.COM/REGISTER

REGISTRE SU PRODUCTO PARA RECIBIR UNA OFERTA ESPECIAL
CHARBROIL.COM/REGISTER